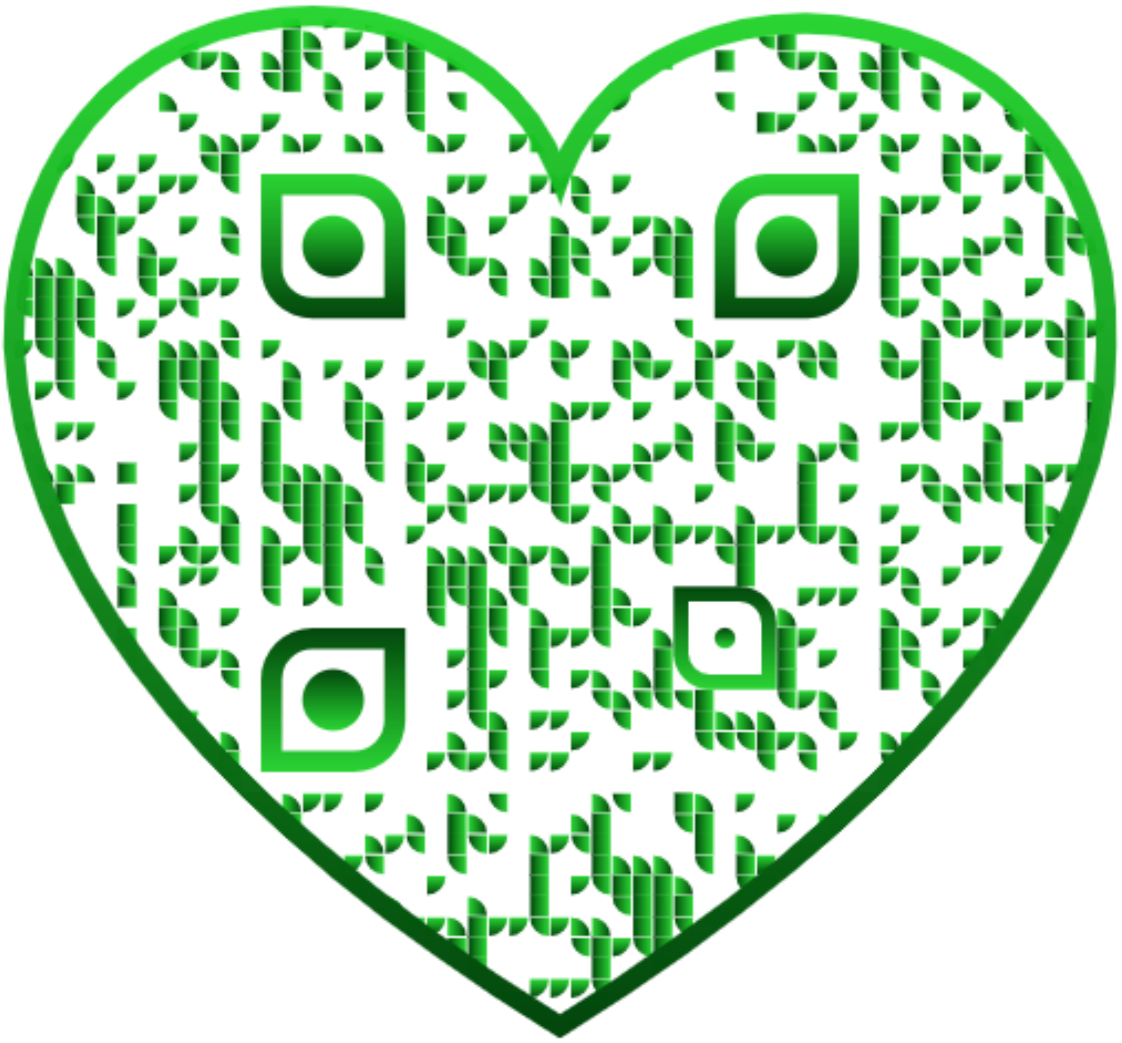
Marie JOLY
Le meilleur des
gratins
75 recettes indispensables
de plats gratinés, sucrés et salés
City



Crédits des photographies :
Couverture : Shutterstock
P.13, p.16, p.29, p.49, p.75, p.76, p.79 : Shutterstock.
P.9 : Desgrieux/Photocuisine Sucré Salé, p.11 : Food & Drink/Photocuisine Sucré Salé, p.15 : Radvaner/Photocuisine Sucré Salé, p.19 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.21 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.23 : Amiel/Photocuisine Sucré Salé, p.25 : Roulier/Turiot/Photocuisine Sucré Salé, p.30 : Viel/Photocuisine Sucré Salé, p.33 : Riou/Photocuisine Sucré Salé, p.35 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.37 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.39 : Veigas/Photocuisine Sucré Salé, p.43 : Leduc/Photocuisine Sucré Salé, p.45 : Food & Drink/Photocuisine Sucré Salé, p.47 : Amiel/Photocuisine Sucré Salé, p.50 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.53 : Bilic/Photocuisine Sucré Salé, p.55 : Sirois/Photocuisine Sucré Salé, p.57 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.58 : Amiel/Photocuisine Sucré Salé, p.61 : Langot/Photocuisine Sucré Salé, p.63 : Rivière/Photocuisine Sucré Salé, p.65 : Japy/Photocuisine Sucré Salé, p.69 : Descordes/Photocuisine Sucré Salé, p.71 : Marielle/Photocuisine Sucré Salé, p.73 : Hammond/Photocuisine Sucré Salé.

Les recettes illustrées sont suivies d'un (*).

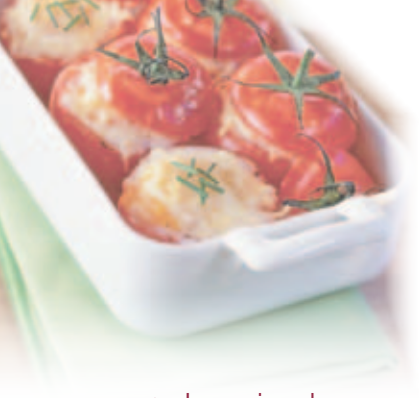
© City Editions 2009

ISBN : 978-2-35288-646-4

Rayon : Cuisine
Collection dirigée par Christian English & Frédéric Thibaud
Catalogue et manuscrits : www.city-editions.com

Conformément au Code de la propriété intellectuelle, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, et ce, par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal : 2009
Imprimé dans la C.E.E.



Sommaire

► Les viandes

Tartiflette 8
Gratin savoyard 8
Hachis Parmentier 10
Gnocchis Aurora 10
Endives flamandes 12
Gratin de brocolis et jambon 12
Courgettes farcies gratinées 14
Moussaka 14
Lasagnes 17
Gratin d'aubergines à la bolognaise 17
Gratin de fenouil et de chou-fleur 18
Gratin de poireaux 18
Gratin d'aubergines 20
Gratin de lentilles 20
Gratin de canard au fenouil 22
Gratin de poulet au curry 22
Gratin de penne aux tomates et au jambon 24
Gratin provençal 24
Gratin de poulet aux champignons 26
Gratin aux haricots blancs et saucisses 26
Gratin d'escalopes de dinde 27

► Les poissons

Gratin de Saint-Jacques 28
Gratin de fruits de mer 28
Gratin de cabillaud aux pommes de terre 31
Gratin de crêpes au saumon 31
Gratin à la brandade 32
Gratin d'asperges au crabe 32
Gratin de colin aux champignons 34
Cannellonis aux crevettes 34
Gratin de raie aux épinards 36
Gratin de langoustines 36
Gratin de thon et d'aubergines 38
Endives gratinées au saumon 38
Parmentier de saumon au brocoli 40

Moules farcies gratinées 40
Gratin de coquillettes aux fruits de mer 41

► Les légumes et fromage

Gratin de céleri et pommes de terre 42
Gratin de blettes 42
Gratin de macaronis au fromage de chèvre 44
Gnocchis au gorgonzola 44
Gratin d'oignons 46
Gratin de chou 46
Gratin dauphinois 48
Gratin au potimarron et aux champignons sauvages 48
Gratin de courgettes 51
Gratin de brocoli 51
Gratin aux trois légumes 52
Gratin de choux de Bruxelles 52
Lasagnes aux légumes 54
Lasagnes aux courgettes et fromage de chèvre 54
Tomates farcies aux œufs 56
Gratin de tomates mozzarella 56
Gratin dauphinois aux champignons 59
Gratin de légumes au fromage de chèvre 59
Gratin à la feta et à la mimolette 60
Gratin de pommes de terre au munster 60
Lasagnes de crêpes aux haricots rouges 62
Lasagnes au pesto 62
Gratin de tomates 64
Gratin carottes-brocolis 64
Gratin aux crottins de chavignol 66
Gratin de mozzarella et courgettes 66
Poivrons farcis gratinés 67

► Les gratins sucrés

Gratin de fruits rouges 68
Crème brûlée 68
Gratin de fraises 70
Gratin de bananes 70
Gratin de pêches aux pistaches 72
Gratin de mirabelles 72
Gratin de poires 74
Gratin de figues au miel 74
Far breton 77
Riz au lait 77
Gratin de cerises 78
Gratin de mangues 78

Mise en bouche

Le fromage délicieusement fondu et légèrement croustillant du gratin a déjà séduit tout le monde, et les gratins sucrés aux fruits caramélisés en feront craquer plus d'un !

Le secret du gratin est la cuisson : les légumes ne doivent pas être crus, mais pas en compote non plus.
Comme les légumes ne cuisent pas assez vite dans le four, la plupart du temps on les fera cuire auparavant, puis on les réchauffera ou on les fera gratiner au four. C'est d'autant plus pratique que vous pouvez ainsi préparer le plat à l'avance, et le garder au chaud dans le four !

Le gratin est très facile à réaliser, il suffit d'avoir les bonnes idées. Autre avantage : il permet d'accommoder les restes. Quelques légumes, un reste de viande ou de volaille, un peu de fromage et le tour est joué ! Avec ce plat familial, le succès est garanti et c'est sans doute le moyen le plus efficace de faire enfin manger avec plaisir toutes sortes de légumes à toute la famille, y compris aux enfants. Attention toutefois à toujours couper très finement les ingrédients comme les légumes ou la viande afin qu'ils se mélangent bien et que la dégustation soit plus agréable.

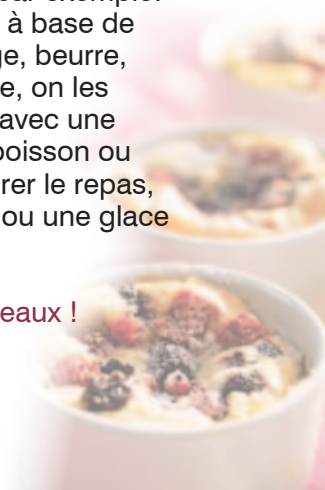
La préparation de la sauce béchamel demande un peu de concentration, mais elle est indispensable à un grand nombre de gratins.
Lorsque le beurre est fondu, il faut réduire la flamme, puis jeter la farine tout en mélangeant au fouet pour que le beurre l'absorbe. Puis il faut continuer à mélanger sur feu doux

quelques secondes pour que la farine soit bien chaude : c'est ce qui lui permettra de bien gonfler.
Ensuite, le lait doit être versé petit à petit et à chaque adjonction il faut bien mélanger à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse.
Le but est d'éviter les grumeaux qui empêcheraient la sauce d'épaissir.
Si vous ne mettez pas de fromage sur un gratin à base de béchamel, le résultat sera tout aussi délicieux, car cette sauce dore très bien au four, mais surveillez la cuisson car elle peut brûler assez vite.
Pour éviter cela, vous pouvez recouvrir le plat d'une feuille de papier aluminium.

Notez que des plats spécifiques permettent de préparer les gratins.
Il existe ainsi un plat assez large et bas pour que les ingrédients des gratins cuisent au mieux et que la surface gratinée soit importante.
Ou bien vous pouvez préférer des petites cassolettes pour servir des portions individuelles.
Tous ces plats sont généralement en céramique ou en verre pyrex et servent de plat de service.
En effet, on ne démoule pas un gratin, car il n'est pas d'une seule pièce compacte et se désagrégerait à coup sûr.
De plus, le verre et la céramique n'attachent pas si le plat est beurré et sont très faciles à nettoyer, sans jamais se rayer ou s'abîmer.
Vous pourrez trouver des plats avec des décors fantaisie ou très classiques selon vos préférences ou votre service.

Les gratins peuvent être aussi bien salés que sucrés et vous pouvez toujours les servir accompagnés de sauces, ou de salades par exemple.
Ces plats étant souvent à base de produits laitiers (fromage, beurre, crème) et aussi de farine, on les propose généralement avec une salade vinaigrée et un poisson ou une viande pour équilibrer le repas, avec un coulis de fruits ou une glace pour les desserts.

Maintenant, à vos fourneaux !



Tartiflette *

1 kg de pommes de terre
2 reblochons
300 g de lardons fumés
4 oignons
30 cl de crème fraîche
Sel et poivre

* Préparation : 45 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 6 personnes

- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau salée bouillante. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile un plat à gratin.
- Émincez les oignons et faites-les revenir à la poêle avec les lardons (sans beurre). Mélangez les pommes de terre, les lardons et les oignons, puis ajoutez la crème.
- Versez dans le plat, coupez les fromages en deux à l'horizontale ou en tranches et recouvrez le plat.
- Mettez le plat au four 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Servez ce gratin avec une salade verte bien assaisonnée et un vin blanc sec.

Gratin savoyard

Un gratin parfait pour se réchauffer lors des soirées automnales.

1 kg de pommes de terre
20 tranches de lard à cuire
2 c.s. de raisins secs
2 œufs
20 cl de crème fraîche
200 g de lardons
200 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 1 h 20 mn
* Pour 8 personnes

- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles, puis faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau salée.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et disposez 12 tranches de lard au fond et sur les bords d'un plat à gratin.
- Mettez les lardons dans un saladier avec les raisins, les pommes de terre et les œufs battus avec la crème.
- Salez, poivrez et versez la préparation dans le plat.
- Couvrez du reste de lard et de fromage, puis mettez au four 1 heure à 180 °C (th. 6).

Si vous préférez les plats plus légers, utilisez du lait et un seul œuf.

Hachis Parmentier *

1 kg de pommes de terre
10 cl de lait
40 g de beurre
500 g de bœuf haché
3 oignons
1 poignée de persil haché
200 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 35 mn
* Cuisson : 15 mn
* Pour 6 personnes

- Faites dorer les oignons dans du beurre, ajoutez la viande et le persil, salez, poivrez et laissez cuire 15 minutes à feu doux.
- Faites cuire les pommes de terre, épluchez-les et écrasez-les avec le lait et le beurre. Préchauffez le four à 180° (th. 6).
- Mettez la viande dans un plat à gratin, puis la purée et le fromage.
- Mettez au four 15 minutes à 180 °C (th. 6), puis passez au gril pour gratiner et servez bien chaud.

Une salade verte bien assaisonnée accompagne avec légèreté ce plat.

Gnocchis Aurora

Un plat délicieusement ensoleillé et gourmand.

400 g de gnocchis
20 cl de coulis de tomates
20 cl de crème fraîche
4 tranches de jambon
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 4 personnes

- Plongez les gnocchis dans de l'eau bouillante et égouttez-les quand ils remontent à la surface.
- Coupez le jambon en petits morceaux, mélangez-les à la sauce tomate, puis ajoutez la crème.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Ajoutez les gnocchis à la sauce et versez dans le plat.
- Recouvrez de fromage et mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Ce plat italien est bien entendu à gratiner avec du parmesan pour ceux qui aiment.

Endives flamandes *

8 endives
8 tranches de jambon cuit
70 g de farine
60 g de beurre
1 l de lait
½ c.c. de noix muscade
200 g de fromage râpé

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 1 h 15 mn
* Pour 4 personnes

- Retirez les feuilles extérieures des endives, coupez et creusez le pied en cône. Faites-les braiser (à la casserole avec une noix de beurre à feu doux), ou faites-les cuire à la vapeur 30 minutes.
- Faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine en mélangeant au fouet, puis versez doucement le lait, toujours en remuant. Quand la sauce a épaissi, ajoutez la muscade, salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6). Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon et disposez-les dans un plat à gratin.
- Versez la béchamel sur les endives, saupoudrez de fromage et mettez au four 40 minutes à 180 °C (th. 6).

Si votre béchamel est trop liquide, ajoutez une cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu de lait.

Gratin de brocolis et jambon

Un gratin gourmand aux couleurs printanières.

500 g de brocolis
4 pommes de terre
4 tranches de jambon
2 œufs
10 cl de crème fraîche
10 cl de lait
200 g de fromage râpé
1 gousse d'ail
1 oignon
Sel et poivre

* Préparation : 25 mn
* Cuisson : 1 h
* Pour 4 personnes

- Coupez les bouquets du brocoli, épluchez et coupez les pommes de terre. Faites cuire les pommes de terre 20 minutes dans de l'eau salée et ajoutez les brocolis au bout de 10 minutes.
- Émincez l'oignon et faites-le dorer avec de l'huile d'olive. Ajoutez les légumes et la gousse d'ail écrasée, puis faites revenir 10 minutes.
- Coupez le jambon en petits morceaux et mélangez-le aux légumes ; salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin. Battez les œufs avec le lait et la crème, puis mélangez aux légumes.
- Versez la préparation dans le plat, parsemez de fromage et mettez au four 40 minutes à 180 °C (th. 6).

Courgettes farcies gratinées *

200 g de bœuf haché
300 g de blanc de poulet
3 tranches de pain de mie rassis
20 cl de lait
2 œufs
1 échalote
1 c.s. de thym
200 g de gruyère râpé
4 courgettes
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 4 personnes

- Faites tremper le pain dans le lait, hachez le poulet et l'échalote.
- Dans un saladier, mélangez à la main le bœuf, le poulet, le pain, les œufs, l'échalote. Ajoutez le thym, salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et versez un verre d'eau dans un plat à gratin. Coupez les courgettes en deux, videz-les, puis remplissez-les avec la farce.
- Mettez les courgettes dans le plat, couvrez de gruyère et faites cuire au four 40 minutes à 210 °C (th. 6-7).

Le gratin sera plus onctueux avec quelques tranches de mozzarella et un filet d'huile d'olive à la place (ou en plus) du fromage râpé.

Moussaka

600 g d'épaule d'agneau haché
6 aubergines
6 tomates
3 oignons
6 gousses d'ail
100 g de fromage râpé
Huile d'olive
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez les aubergines en dés, puis faites-les cuire 20 minutes avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Coupez finement l'ail et les oignons, coupez en dés les tomates épépinées.
- Faites revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez la viande, salez et poivrez, puis laissez cuire 15 minutes.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin.
- Répartissez la moitié des aubergines dans le plat, la moitié de la viande, puis recommencez. Recouvrez de fromage et mettez au four 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Des poivrons marinés sont un délicieux accompagnement pour la moussaka.

Lasagnes *

Un grand classique dont on ne se lasse jamais.

1 boîte de plaques de lasagnes
400 g de bœuf haché
1 grande boîte de tomates pelées
200 ml de coulis de tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
1 feuille de laurier
50 g de beurre
50 g de farine
75 cl de lait
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez finement les oignons, et les gousses en deux. Faites revenir les oignons avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajoutez la viande en mélangeant. Versez les tomates pelées et le coulis, jetez l'ail et la feuille de laurier, mélangez bien en cassant les tomates, puis laissez cuire 20 minutes.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, puis versez la farine en mélangeant. Ajoutez doucement le lait en mélangeant, laissez épaissir en remuant, salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile un plat à lasagnes. Couvrez le fond du plat d'une couche de plaques de lasagnes, puis versez une couche de sauce tomate.
- Versez une couche de béchamel, puis recommencez de même. Terminez avec la béchamel, couvrez de fromage et mettez 45 minutes au four à 180 °C (th. 6).

Gratin d'aubergines à la bolognaise

3 aubergines
400 g de bœuf haché
Huile d'olive
100 g de fromage râpé
500 g de tomates
3 oignons
Sel et poivre
2 c.c. de sucre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 6 personnes

- Émincez les oignons, coupez les aubergines, puis ébouillantez les tomates pour les peler et coupez-les.
- Faites revenir les oignons dans de l'huile d'olive, ajoutez les aubergines, laissez cuire 5 minutes, puis ajoutez les tomates. Laissez cuire 15 minutes, salez, poivrez, saupoudrez de sucre et mélangez.
- Ajoutez la viande en la mélangeant aux légumes, laissez cuire 10 minutes en versant un peu d'eau si nécessaire.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin. Versez dans le plat, couvrez de fromage et mettez au four 20 minutes à 210 °C (th. 7), ou passez juste au gril.

Pour une ambiance 100 % Italie, servez ce gratin avec des spaghettis.

Gratin de fenouil et de chou-fleur *

1 chou-fleur
2 bulbes de fenouil
200 g de dés de jambon
2 œufs
1 pincée de muscade
20 cl de crème fraîche
10 cl de lait
100 g de fromage râpé
1 c.s. de chapelure
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez le chou-fleur en bouquets, puis faites-le cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 10 minutes.
- Retirez les feuilles sales du fenouil et les tiges vertes, puis coupez le bulbe en tranches fines.
- Préchauffez le four à 1800 (th. 6) et huilez un plat à gratin. Égouttez le chou-fleur et répartissez-le en alternance avec le fenouil dans le plat.
- Répartissez le jambon, battez les œufs avec la crème, le lait et la muscade, puis salez et poivrez.
- Versez la crème dans le plat, couvrez de fromage puis de chapelure et mettez au four pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6). Passez ensuite 5 minutes sous le gril.

Gratin de poireaux

1 kg de poireaux
150 g d'emmenthal râpé
200 g de lardons fumés
60 g de beurre
20 g de farine
25 cl de lait
10 cl de crème fleurette
Persil haché
1 pincée de noix muscade râpée
Sel fin et poivre blanc du moulin

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Retirez les feuilles extérieures et le vert foncé des poireaux. Faites-les cuire 20 minutes dans de l'eau salée.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine en remuant pour une bonne absorption.
- Versez peu à peu le lait en mélangeant avec un fouet, puis laissez épaissir quelques minutes.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7). Salez et poivrez la sauce, puis ajoutez la crème fraîche, les lardons et la muscade.
- Disposez les poireaux dans le plat et couvrez de sauce, puis parsemez de fromage et mettez au four 15 minutes à 210 °C (th. 7).

Ce gratin se prêtera à vos envies : ajoutez des carottes, des pommes de terre, du poisson…

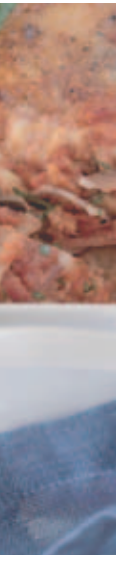
Gratin d'aubergines *

1 kg d'aubergines
4 tranches de jambon
2 oignons
4 tomates
1 poivron rouge
1 bouquet de basilic
Huile d'olive
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les oignons en morceaux, puis faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Lavez les aubergines et le poivron, coupez-les en dés, ajoutez-les, puis faites-les cuire à couvert en surveillant pendant 10 minutes.
- Lavez les tomates, coupez-les en dés, ajoutez-les, puis mélangez et faites cuire encore quelques minutes. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à gratin.
- Ciselez le basilic, ajoutez-le, salez, poivrez et versez la moitié des légumes dans le plat. Déposez deux tranches de jambon, puis versez le reste de légumes et couvrez des dernières tranches de jambon. Couvrez de fromage, mettez au four pendant 10 minutes à 180 °C (th. 6) et passez sous le gril avant de servir.

Pour un gratin plus onctueux, utilisez de la mozzarella à la place du fromage râpé.



Gratin de lentilles

100 g de mélange de riz corail bio (riz complet/riz rouge/lentilles corail)
200 g de lentilles brunes
50 g de lardons
1 grosse carotte
1 gros navet violet
1 à 2 blancs de poireaux
2 branches de céleri
1 gros oignon
2 petites gousses d'ail
1 c.s. d'huile d'olive
½ bouillon de légumes
1 c.s. de fond de volaille
1 c.s. de maïzena
1 branche de persil
Poivre
Chapelure

* Préparation : 35 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 2 personnes

- Si vous utilisez des lentilles sèches, faites-les cuire à l'avance et réservez. Faites cuire le riz et coupez les légumes finement.
- Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive et, quand ils caramélisent, versez un verre d'eau chaude.
- Ajoutez les légumes (sauf les lentilles) et les lardons, puis le fond de volaille et le bouillon.
- Mélangez bien, ajoutez un peu d'eau si nécessaire pour couvrir et laissez mijoter 15 à 20 minutes. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et frottez un plat à gratin avec de l'ail et de l'huile d'olive.
- Prélevez le bouillon, faites-le chauffer dans une casserole, puis ajoutez la maïzena délayée dans un peu d'eau. Quand la sauce a épaissi, versez sur les légumes, ajoutez le riz, les lentilles et le persil ciselé.
- Versez la préparation dans le plat à gratin et couvrez de chapelure et de parmesan. Mettez au four 30 minutes à 210 °C (th. 7) en surveillant la cuisson.

Gratin de canard au fenouil *

Un gratin original aux saveurs très raffinées.

4 cuisses de canard confit
600 g de pommes de terre
1 bulbe de fenouil
2 échalotes
25 g de beurre
1 pincée de muscade
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 50 mn
* Pour 4 personnes

- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quatre et faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 20 minutes environ. Retirez les feuilles extérieures du fenouil, coupez les feuilles et coupez le bulbe en tranches.
- Faites cuire le fenouil dans de l'eau salée bouillante pendant 20 minutes. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et graissez un plat à gratin avec un peu de graisse du canard confit.
- Salez et poivrez les pommes de terre, puis écrasez-les avec le beurre, la muscade et le fenouil. Répartissez les échalotes émincées et la chair de canard confit dans le plat. Couvrez avec la purée, déposez quelques morceaux de beurre et mettez au four pendant 10 minutes à 180 °C (th. 6).

Ajoutez un peu de fromage râpé sur la purée et passez 5 minutes sous le gril avant de servir.

Gratin de poulet au curry

400 g de blanc de poulet
3 oignons
1 c.c. de curry
50 g de beurre
40 g de farine
50 cl de lait
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 25 mn
* Cuisson : 15 mn
* Pour 4 personnes

- Émincez les oignons et faites-les revenir dans 10 grammes de beurre. Coupez le poulet en dés, ajoutez-les aux oignons et laissez cuire 15 minutes.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Faites fondre 40 grammes de beurre dans une casserole. Ajoutez la farine en mélangeant, puis, quand elle est bien absorbée, versez doucement le lait en mélangeant. Salez, poivrez, mettez le curry, puis laissez épaissir.
- Ajoutez le poulet à la sauce, mélangez et versez dans le plat. Couvrez de fromage, puis mettez au four 10 minutes à 210 °C (th. 7) et 5 minutes sous le gril.

Si vous utilisez du hot curry, accompagnez ce plat de pommes dorées au beurre et à la cannelle pour adoucir.

Gratin de penne aux tomates et au jambon *

600 g de penne rigate
500 g de tomates
1 c.s. de concentré de tomates
10 cl de crème fraîche
1 oignon
1 c.c. de feuilles de thym
1 c.c. d'origan
Huile d'olive
4 tranches de jambon
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les tomates en cubes, et hachez l'oignon. Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez les tomates et le concentré, et faites cuire à couvert pendant 10 minutes. Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, réservez-les et coupez le jambon en petits morceaux.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à gratin. Salez et poivrez les tomates, ajoutez le thym et l'origan puis la crème, le jambon et mélangez.
- Versez la sauce sur les pâtes et répartissez dans le plat, puis couvrez de fromage et mettez au four pendant environ 10 minutes à 180 °C (th. 6).

Si vous êtes pressé, préparez ce gratin avec de la sauce tomate en boîte, délicieux et prêt en un clin d'œil.

Gratin provençal

Découvrez ce gratin aux parfums et aux couleurs qui donneront un air méditerranéen à votre table.

350 g de viande hachée
2 courgettes
1 poivron vert
1 oignon
40 cl de coulis de tomates
Sel et poivre
Estragon
Herbes de Provence
100 g de gruyère râpé
Huile d'olive

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez l'oignon et le poivron et faites-les cuire avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Coupez les courgettes en morceaux, ajoutez-les dans la casserole et laissez mijoter 10 minutes.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7).
- Dans une poêle, faites revenir la viande avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Versez les légumes sur la viande, ajoutez le coulis de tomates, salez, poivrez et parfumez aux herbes de Provence.
- Versez le tout dans un plat à gratin, couvrez de gruyère et d'estragon ciselé, et mettez au four 20 minutes à 210 °C (th. 7).

Pour les amateurs, ajoutez quelques tranches de mozzarella avant le gruyère… et un filet d'huile d'olive.

Gratin de poulet aux champignons

6 blancs de poulet

500 g de champignons de Paris

2 oignons

30 cl de crème fraîche

100 g de fromage râpé

Sel et poivre

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 30 mn
- Pour 6 personnes

- Émincez les blancs de poulet et faites-les dorer avec un peu de beurre.
- Émincez les oignons et ajoutez-les au poulet. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Épluchez et coupez les champignons, ajoutez-les dans la poêle, puis salez et poivrez.
- Laissez cuire à feu moyen 10 minutes, puis versez la crème en mélangeant.
- Versez la préparation dans le plat, couvrez de fromage et mettez au four 30 minutes à 210 °C (th. 7).

En ajoutant 400 grammes de macaronis, vous aurez un plat complet délicieux.

Gratin aux haricots blancs et saucisses

Un plat chaleureux du Sud aux accents britanniques.

400 g de haricots blancs à la tomate en boîte

4 saucisses de Toulouse

1 oignon

1 gousse d'ail

6 c.s. de chapelure

- Préparation : 40 mn
- Cuisson : 30 mn
- Pour 4 personnes

- Émincez l'oignon et coupez l'ail en deux en retirant le germe.
- Faites fondre un peu de beurre dans une casserole, faites revenir les oignons, puis versez les haricots.
- Piquez les saucisses avec une fourchette, ajoutez-les aux haricots avec l'ail et laissez mijoter 30 minutes.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Versez la préparation, saupoudrez la chapelure dessus et mettez au four 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Ce plat est parfait servi avec de grandes tranches de pain de campagne frais ou grillé.

Gratin d'escalopes de dinde

Les escalopes de dinde et le jambon de pays
font toute la saveur de ce gratin.

6 escalopes de dinde
6 tranches de jambon d'Auvergne
200 g de cantal râpé
2 œufs
8 c.s. de chapelure
6 cl de porto
70 g de beurre
30 cl de crème
Sel et poivre

- Préparation : 35 mn
- Cuisson : 15 mn
- Pour 6 personnes

- Battez les œufs en omelette dans une assiette à soupe. Disposez les tranches de jambon sur les escalopes et répartissez un peu de cantal.
- Enroulez et ficelez les escalopes, passez-les dans les œufs, puis dans la chapelure. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites dorer les escalopes.
- Arrosez-les de porto, salez, poivrez et laissez cuire à couvert, à feu doux, 10 minutes. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Versez la crème, disposez les escalopes dans le plat à gratin, parsemez le reste de fromage et mettez 15 minutes au four à 210 °C (th. 7), puis finissez au gril.

Si vous trouvez la dinde trop sèche, remplacez-la par du poulet.

Gratin de Saint-Jacques *

500 g de pommes de terre
24 noix de Saint-Jacques
3 gousses d'ail
3 échalotes
10 cl de vin blanc sec
2 poignées de persil
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 6 personnes

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 30 minutes.
- Égouttez les pommes de terre, écrasez-les avec le beurre, puis salez et poivrez. Émincez l'échalote, hachez l'ail et faites-les dorer dans du beurre.
- Hachez le persil et ajoutez-le dans la poêle. Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et beurrez des plats à gratin individuels. Lavez les noix de Saint-Jacques et répartissez-les dans les plats.
- Versez la préparation sur les Saint-Jacques, couvrez de purée, mettez au four10 minutes à 210 °C (th. 7), puis passez sous le gril 5 minutes.

Égayez votre présentation en préparant ce plat dans les coquilles.

Gratin de fruits de mer

2 litres de moules
250 g de crevettes roses décortiquées
8 noix de Saint-Jacques
1 oignon
10 cl de vin blanc sec
50 g de beurre
40 g de farine
15 cl de crème fraîche
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 10 mn
* Pour 4 personnes

- Faites tremper les moules quelques heures avec 2 cuillères à soupe de farine, puis rincez-les. Émincez l'oignon et faites-le revenir 1 minute avec du beurre.
- Ajoutez les moules, versez le vin blanc et faites revenir jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Retirez les moules et sortez-les de leurs coquilles.
- Faites revenir les Saint-Jacques 2 minutes dans le jus, puis retirez-les en réservant le jus. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en mélangeant, puis versez doucement le jus de cuisson.
- Laissez épaissir, incorporez la crème, puis salez et poivrez. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Versez les moules, les Saint-Jacques et les crevettes dans la sauce, puis versez dans le plat. Finissez avec le fromage râpé, mettez au four 5 minutes à 210 °C (th. 7), et faites gratiner au gril.

Vous pouvez aussi ajouter des calamars ou de la seiche.

Gratin de cabillaud aux pommes de terre *

Un Parmentier de la mer, spécialement pour les amateurs de poisson.

600 g de filet de cabillaud
1 kg de pommes de terre
30 cl de lait
2 gousses d'ail
60 g de beurre
1 bouquet de persil
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 15 mn
* Pour 6 personnes

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire 30 minutes dans de l'eau salée bouillante.
- Égouttez-les, écrasez-les pour obtenir une purée grossière et ajoutez le beurre. Versez le lait, mélangez bien la purée, puis salez et poivrez.
- Faites cuire 10 à 15 minutes le filet de cabillaud, retirez les arêtes et émiettez le poisson. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Hachez l'ail avec le persil, puis mélangez au poisson. Versez la moitié de la purée dans le plat, puis le poisson, le reste de purée et couvrez de fromage. Mettez au four 15 minutes à 210 °C (th. 7), puis passez au gril avant de servir.

Vous pouvez remplacer le cabillaud par n'importe quel poisson blanc.

Gratin de crêpes au saumon

8 crêpes
400 g de saumon fumé
70 g de beurre
50 g de farine
40 cl de lait
20 cl de crème
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 10 mn
* Pour 4 personnes

- Faites fondre le beurre, jetez la farine, mélangez avec un fouet, puis versez doucement le lait en mélangeant.
- Laissez épaissir en remuant, puis salez et poivrez.
- Coupez le saumon en petits morceaux et mélangez-les à la sauce. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Étalez la sauce sur les crêpes, puis roulez-les et déposez-les dans le plat.
- Couvrez-les de crème et de fromage, puis mettez sous le gril 5 minutes.

Ajoutez un peu de ciboulette dans la sauce pour un bon goût frais.

Gratin à la brandade *

Une bonne purée maison gratinée avec
de la brandade de morue : un délice.

700 g de pommes de terre
500 g de brandade
10 cl de lait
20 g de beurre
100 g de fromage râpé
1 pincée de muscade
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Épluchez, faites cuire les pommes de terre, puis écrasez-les au presse-purée.
- Ajoutez le beurre, le lait, la muscade, salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Mélangez la purée avec la brandade, parsemez de fromage et mettez au four 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Gratin d'asperges au crabe

500 g d'asperges vertes
1 boîte de crabe
3 oignons
10 cl de crème fraîche
20 cl de lait
3 œufs
125 g de farine complète
25 g de beurre
1 c.s. de sucre
Piment de Cayenne
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 6 personnes

- Faites cuire les asperges, puis réservez. Faites dorer les oignons avec du beurre et saupoudrez de sucre.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un moule à gratin.
- Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le piment, puis battez les œufs et ajoutez-les.
- Versez la crème et le lait en mélangeant, faites fondre le beurre avant de l'ajouter, puis poivrez.
- Versez la moitié de la pâte dans le moule, disposez les asperges, le crabe et les oignons, puis recouvrez du reste de pâte et mettez au four 40 minutes à 180 °C (th. 6).

Gratin de colin aux champignons *

300 g de pommes de terre

300 g de champignons

2 échalotes

400 g de filet de colin

20 g de beurre

1 pincée de muscade

Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 1 h
* Pour 2 personnes

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée bouillante pendant 30 minutes environ. Émincez les échalotes, puis faites-les revenir dans une noix de beurre.
- Ajoutez les champignons et faites cuire jusqu'à ce que l'eau de cuisson s'évapore. Épluchez les pommes de terre et écrasez-les avec le beurre, la muscade, salez et poivrez. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à gratin.
- Réservez les champignons et faites cuire à couvert le poisson dans la même poêle pendant 5 à 10 minutes. Versez les champignons dans le plat, déposez le poisson dessus, puis couvrez de purée.
- Parsemez de morceaux de beurre et mettez au four pendant 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Passez le plat sous le gril 5 minutes avant de servir.

Cannellonis aux crevettes

Des cannellonis gratinés à la fois colorés et parfumés.

300 g de cannelloni

400 g de crevettes roses décortiquées

3 carottes

2 oignons

10 cl de vin blanc sec

40 cl de crème fraîche

100 g de parmesan

Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 4 personnes

- Émincez les carottes et les oignons, puis faites-les revenir dans un peu d'huile.
- Versez la moitié du vin blanc, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux 10 minutes.Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et huilez un plat à gratin.
- Ajoutez les crevettes aux légumes, laissez 5 minutes, puis farcissez les cannellonis avec la préparation et disposez-les dans le plat.
- Mélangez la crème avec le reste de vin, salez et poivrez, puis versez sur les cannellonis.
- Saupoudrez le parmesan et mettez au four 40 minutes à 210 °C (th. 7).

Gratin de raie aux épinards *

Redécouvrez la saveur de la raie grâce à ce gratin délicieux et facile à préparer.

2 ailes de raie
500 g d'épinards frais
40 g de beurre
50 g de farine
75 cl de lait
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Faites cuire les ailes de raies dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur pendant environ 15 minutes, pelez-les et prélevez la chair. Disposez la chair dans un plat à gratin huilé et préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Équeutez les épinards, faites-les cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante, puis couvrez-en le poisson.
- Faites fondre le beurre dans une casserole et jetez-y la farine en mélangeant. Versez le lait progressivement en mélangeant au fouet, puis laissez cuire quelques minutes sans cesser de remuer, jusqu'à épaississement.
- Salez, poivrez, versez dans le plat, puis passez sous le gril pendant 10 à 20 minutes.

Gratin de langoustines

20 langoustines
10 cl de coulis de tomates
2 carottes
2 oignons
20 g de farine
50 g de beurre
20 cl de crème fraîche
10 cl de vin blanc
4 cl de cognac
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 15 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez finement les carottes et les oignons, puis faites-les revenir dans 20 grammes de beurre. Ajoutez les langoustines et faites-les flamber au cognac.
- Versez le vin, le coulis de tomates, salez, poivrez et laissez cuire 10 minutes. Retirez les langoustines et décortiquez-les.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Faites fondre le reste de beurre, ajoutez la farine en mélangeant pour qu'il l'absorbe bien, puis retirez du feu.
- Versez la crème sur les légumes, le mélange beurre-farine et faites épaissir en mélangeant.
- Disposez les langoustines dans le plat, arrosez de sauce aux légumes, puis mettez 10 à 15 minutes au four à 210 °C (th. 7).

Gratin de thon et d'aubergines *

2 aubergines
4 tomates
1 oignon
400 g de thon au naturel
1 c.s. de concentré de tomates
100 g de fromage
Huile d'olive
1 c.c. d'herbes de Provence
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les tomates en cubes. Faites revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajoutez les tomates, le concentré et le thon.
- Faites cuire 5 minutes en mélangeant, puis salez, poivrez et ajoutez les herbes de Provence.
- Coupez les aubergines en rondelles et faites-les griller rapidement à feu vif dans une poêle avec de l'huile d'olive. Préchauffez le four à 180° (th.6) et huilez un plat à gratin.
- Répartissez des aubergines dans le plat, couvrez de thon aux tomates et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrez de fromage et mettez au four pendant 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Ajoutez un poivron rouge en petits morceaux avec les tomates pour un gratin plus parfumé.

Endives gratinées au saumon

Une variante gourmande et raffinée des endives flamandes.

4 endives
4 tranches de saumon fumé
30 g de beurre
30 g de farine
¼ de litre de lait
Sel et poivre
Jus de citron
Parmesan

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 50 mn
* Pour 4 personnes

- Retirez les feuilles externes des endives et enlevez le cône central du pied. Faites-les cuire 30 minutes à la vapeur, puis enroulez-les chacune dans une tranche de saumon fumé.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7) et faites fondre le beurre dans une casserole.
- Ajoutez la farine sur le feu et mélangez puis versez doucement le lait en mélangeant au fouet. Salez, poivrez, ajoutez le citron et laissez épaissir en remuant.
- Disposez les endives dans un plat à gratin, versez la crème, puis parsemez de parmesan. Mettez au four 25 minutes à 210 °C (th. 7).

Ajoutez 1 cuillère à café d'aneth dans la sauce, une touche parfumée surprenante.

Parmentier de saumon au brocoli

600 g de filet de saumon
2 brocolis
25 g de beurre
30 g de farine
40 cl de lait
Sel et poivre

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 40 mn
- Pour 4 personnes

- Faites cuire le saumon à la vapeur ou en papillote pendant 20 minutes, puis prélevez la chair et déposez-la dans un plat huilé.
- Prélevez les bouquets de brocoli et faites-les cuire dans de l'eau salée bouillante pendant 10 minutes. Faites fondre le beurre dans une casserole, puis jetez-y la farine en mélangeant.
- Versez le lait progressivement en mélangeant jusqu'à épaississement, puis salez et poivrez.
- Écrasez le brocoli avec une grosse noix de beurre, salez et poivrez.
- Couvrez le saumon de purée de brocoli, puis versez la sauce et passez sous le gril pendant 10 minutes.

Pour les plus gourmands vous pouvez ajouter du fromage râpé sur la sauce.

Moules farcies gratinées

Voici une nouvelle manière de déguster les moules. Un vrai régal.

4 douzaines de moules
150 g de beurre mou
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil
2 c.s. de chapelure
Sel et poivre

- Préparation : 30 mn
- Cuisson : 10 mn
- Pour 4 personnes

- Hachez les échalotes, écrasez les gousses d'ail et ciselez le persil.
- Travaillez le beurre avec les échalotes, l'ail, le persil, puis salez et poivrez. Préchauffez le grill du four, lavez les moules et arrachez les barbes.
- Faites sauter les moules dans une casserole avec couvercle jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
- Retirez les coquilles vides et farcissez de beurre les coquilles qui contiennent des moules.
- Saupoudrez de chapelure, déposez les moules dans un plat, puis passez-les sous le gril pendant 5 minutes.

Gratin de coquillettes aux fruits de mer

Ce gratin ferait aimer les fruits de mer aux plus récalcitrants.

500 g de coquillettes
12 noix de Saint-Jacques
200 g de crevettes décortiquées
1 litre de moules
300 g de cabillaud
½ boîte de bisque de homard
10 cl de crème fraîche
2 litres de court-bouillon au vin blanc
50 g de beurre
60 g de farine
Paprika
Sel et poivre

- Préparation : 45 mn
- Cuisson : 20 mn
- Pour 6 personnes

- Faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Faites cuire les noix de Saint-Jacques et le cabillaud dans le court-bouillon pendant 10 minutes, puis réservez.
- Faites ouvrir les moules en les faisant sauter quelques minutes dans une casserole couverte.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, jetez-y la farine, mélangez, puis versez progressivement la moitié du court-bouillon en mélangeant.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à gratin.
- Ajoutez la crème et la bisque de homard, les moules, les crevettes, les Saint-Jacques, les pâtes et le poisson. Salez, poivrez et ajoutez un peu de paprika.
- Versez le tout dans le moule, mettez au four pendant 10 minutes à 180 °C (th. 6), puis faites gratiner sous le gril avant de servir.

Gratin de céleri et pommes de terre *

Un gratin très parfumé qui plaira aux amateurs de céleri.

1 kg de céleri rave
500 g de pommes de terre
50 cl de crème fraîche
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez les légumes, puis faites-les cuire 20 à 30 minutes dans de l'eau salée bouillante.
- Égouttez les légumes et écrasez-les pour obtenir une purée. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Versez la crème dans la purée en mélangeant, puis salez et poivrez.
- Couvrez de fromage, mettez au four 15 minutes à 210 °C (th. 7), puis 5 minutes sous le gril.

Pour faire de ce plat un repas complet, ajoutez du blanc de poulet émincé dans la purée.

Gratin de blettes

1 botte de blettes
40 g de beurre
2 c.s. de farine
½ litre de lait
1 jaune d'œuf
100 g de fromage râpé
Noix muscade
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 50 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les blettes en tronçons, puis faites-les cuire 20 minutes dans beaucoup d'eau salée.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine en remuant jusqu'à complète absorption. Versez peu à peu le lait en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumeaux.
- Salez, poivrez, ajoutez un peu de muscade, puis laissez épaissir à feu doux en remuant de temps en temps.
- Ajoutez le jaune d'œuf et les trois quarts du fromage en remuant.
- Mélangez les blettes à la béchamel, versez dans le plat, couvrez du reste de fromage et mettez 20 minutes au four à 210 °C (th. 7).

Vous pouvez remplacer les blettes par d'autres légumes à feuilles vertes : épinards, poireaux…

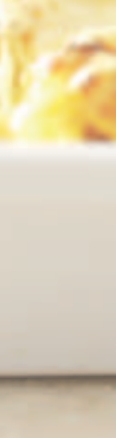
Gratin de macaronis au fromage de chèvre *

400 g de macaronis
1 kg d'épinards
2 oignons
400 g de fromage de chèvre frais
1 gousse d'ail
20 cl de crème fraîche
1 c.s. de persil ciselé
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 4 personnes

- Faites cuire les macaronis environ 10 minutes dans de l'eau salée bouillante. Émincez les oignons et faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les épinards aux oignons.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin. Écrasez l'ail, ajoutez-le aux épinards, avec la crème et le persil.
- Mélangez les macaronis aux épinards, puis versez le tout dans le plat.
- Coupez le fromage et couvrez-en la préparation, mettez au four 15 minutes à 180 °C (th. 6), puis passez 5 minutes au gril.

Ceux qui n'aiment pas le fromage de chèvre peuvent utiliser du gruyère ou du parmesan. C'est tout aussi délicieux.



Gnocchis au gorgonzola

Un gratin classique et indémodable, grâce au gorgonzola.

400 g de gnocchis
150 g de gorgonzola
20 cl de crème fraîche
50 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 10 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 4 personnes

- Plongez les gnocchis dans de l'eau bouillante et égouttez-les quand ils remontent à la surface.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Faites chauffer la crème, retirez du feu, ajoutez le gorgonzola et mélangez.
- Ajoutez les gnocchis, versez dans le plat, recouvrez de fromage et mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Pour une sauce plus onctueuse, remplacez la crème par 200 grammes de mascarpone.

Gratin d'oignons *

Délicieux et facile à préparer, découvrez ce gratin
qui accompagnera très bien vos viandes et volailles.

1 kg d'oignons
50 g de beurre
20 cl de crème fraîche
2 œufs
100 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 25 mn
* Pour 4 personnes

- Émincez les oignons, faites-les revenir dans le beurre et laissez-les cuire 45 minutes couverts, à feu doux.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Battez les œufs avec la crème, salez et poivrez.
- Versez les oignons dans le plat, ajoutez la crème, couvrez de fromage, mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6), puis passez 5 minutes sous le gril.

Gratin de chou

1 chou vert
250 g de fromage râpé
1 bouillon cube
400 g de pommes de terre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 25 mn
* Pour 4 personnes

- Épluchez et faites cuire les pommes de terre 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Coupez le chou en lanières et faites-le cuire 30 minutes dans de l'eau bouillante avec le bouillon.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7) et beurrez un plat à gratin.
- Égouttez le chou, disposez-le dans le plat et répartissez ensuite les pommes de terre, puis le fromage.
- Mettez au four 20 minutes à 210 °C (th. 7) et 5 minutes sous le gril si vous souhaitez bien le gratiner.

Pour ceux qui aiment la purée, écrasez les pommes de terre avec 30 grammes de beurre et 10 centilitres de lait.

Gratin dauphinois *

1 kg de pommes de terre
½ litre de lait
150 g de fromage râpé
1 œuf
50 g de beurre
1 gousse d'ail
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 4 personnes

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Beurrez et frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux.
- Répartissez les pommes de terre dans le plat.
- Portez le lait à ébullition, retirez du feu et ajoutez la moitié du fromage et l'œuf battu ; salez et poivrez.
- Versez sur les pommes de terre, recouvrez de fromage et de copeaux de beurre.
- Couvrez et mettez au four à 180 °C (th. 6) jusqu'à ébullition, baissez à 160 °C (th. 5), laissez cuire 30 minutes, puis à découvert 15 minutes.

Si vous le pouvez, portez à ébullition la terrine ou le plat sur la cuisinière et mettez au four couvert d'une feuille d'aluminium.

Gratin au potimarron et aux champignons sauvages

1 kg de potimarron
300 g de champignons sauvages
1 c.s. de maïzena
40 g de beurre
20 cl de lait
Sel et poivre
Muscade
150 g de gruyère râpé

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 25 mn
* Pour 4 personnes

- Épluchez le potimarron, coupez-le en cubes, puis faites-le cuire 15 minutes dans de l'eau salée. Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et beurrez un plat à gratin.
- Faites fondre le beurre dans une grande poêle et ajoutez les champignons.
- Quand l'eau s'est évaporée, saupoudrez de maïzena, puis versez doucement le lait en mélangeant.
- Une fois la préparation épaissie, ajoutez le potimarron et un quart du fromage.
- Salez, poivrez, ajoutez la muscade et versez dans le plat. Couvrez de fromage et mettez au four 15 minutes à 210 °C (th. 7).

Pour éplucher plus facilement le potimarron, faites-le cuire avec la peau et retirez-la ensuite.

Gratin de courgettes *

1 kg de courgettes
1 oignon
2 œufs
20 cl de crème fraîche
10 cl de lait
1 c.c. de thym
100 g de fromage râpé
2 c.s. de chapelure
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 4 personnes

- Émincez l'oignon et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive. Lavez les courgettes, coupez-les en rondelles et faites-les sauter avec les oignons à feu vif pendant 10 minutes.
- Préchauffez le four à 180) (th. 6) et huilez un plat à gratin. Battez les œufs avec la crème, le lait, le thym, puis salez et poivrez.
- Disposez les courgettes dans le plat, versez l'appareil et couvrez de fromage et chapelure.
- Mettez au four pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6), puis passez sous le gril avant de servir.

Vous pouvez parfumer le gratin en ajoutant aux œufs un peu de curry.

Gratin de brocoli

Le brocoli est enfin mis à l'honneur dans ce délicieux gratin coloré.

1 kg de brocoli
700 g de pommes de terre
2 œufs
100 g de gruyère râpé
30 cl de crème fraîche épaisse
50g de beurre
Sel et poivre
1 pincée de muscade

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 6 personnes

- Épluchez les pommes de terre, faites-les cuire, puis coupez les bouquets du brocoli et faites-les cuire aussi.
- Quand les légumes sont bien cuits, égouttez-les et passez-les au moulin à légumes.
- Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et beurrez un plat à gratin.
- Mélangez les légumes avec la crème, les jaunes et la moitié du fromage, salez, poivrez et ajoutez la muscade.
- Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la préparation. Versez dans le plat, couvrez de fromage et mettez au four 30 minutes à 210 °C (th. 7).

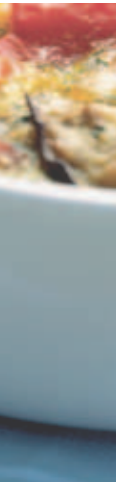
Gratin aux trois légumes *

500 g de courgettes
1 poivron rouge
500 g de tomates
2 aubergines
1 c.c. de thym frais
4 brins de basilic
1 gousse d'ail
2 œufs
10 cl de lait
75 g de fromage râpé
50 g d'olives noires
3 c.s. d'huile d'olive
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 1 h
* Pour 4 personnes

- Coupez les légumes en morceaux. Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin.
- Battez les œufs avec le lait, le fromage, l'ail écrasé, salez et poivrez. Versez la préparation dans le plat et disposez les rondelles de légumes.
- Coupez les olives en rondelles, répartissez-les sur les légumes, puis saupoudrez de thym et de basilic.
- Salez, poivrez et arrosez de reste d'huile, puis mettez au four pendant 1 heure à 210 °C (th. 7).

Ajoutez du fromage râpé sur le dessus pour gratiner généreusement.



Gratin de choux de Bruxelles

Retrouvez les saveurs particulières des choux de Bruxelles dans ce gratin original.

1 kg de choux de Bruxelles
5 tranches de pain de mie complet
25 cl de lait
4 œufs
100 g de gouda râpé
100 g de gruyère râpé
75 g de beurre
Sel et poivre
1 pincée de muscade

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 6 personnes

- Retirez les feuilles extérieures des choux de Bruxelles et faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Préchauffez le four à 210° (th. 6-7) et beurrez un plat à gratin.
- Faites tremper le pain dans le lait 10 minutes, puis mixez les choux et mélangez-les au pain.
- Mélangez avec le gouda et les œufs, salez, poivrez et ajoutez la muscade.
- Versez la préparation dans le plat, couvrez de fromage et mettez au four 40 minutes à 210 °C (th. 7).

Lasagnes aux légumes *

2 aubergines
2 courgettes
1 poivron rouge
1 poivron vert
3 gousses d'ail
1 feuille de laurier
500 g de tomates pelées en boîte
2 oignons
1 l de sauce béchamel
1 boule de mozzarella
Huile d'olive, sel et poivre

* Préparation : 45 mn
* Cuisson : 1 h 30 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez les oignons en morceaux et faites-les blondir dans un peu d'huile d'olive. Coupez les légumes en petits morceaux et ajoutez-les au fur et à mesure : poivrons, courgettes, puis aubergines.
- Ajoutez les tomates et leur jus, un verre d'eau, le laurier, les gousses d'ail, puis salez et poivrez.
- Couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes. Préchauffez le four à 180° et huilez un plat à lasagnes.
- Disposez une couche de plaques de lasagnes dans le plat, puis couvrez-les de légumes et d'une couche de béchamel.
- Recommencez 2 ou 3 fois et terminez par une couche de pâtes couvertes de béchamel. Répartissez des tranches de mozzarella et mettez au four pendant environ 1 heure à 180 °C (th. 6).

Lasagnes aux courgettes et fromage de chèvre

1 boîte de plaques de lasagnes
400 g de fromage de chèvre
1 kg de courgettes
2 oignons
100 g de beurre
100 g de farine
1 l de lait
100 g de fromage râpé
1 c.s. de thym
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 4 personnes

- Émincez les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Coupez les courgettes, ajoutez-les aux oignons, couvrez et laissez cuire 15 minutes. Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en fouettant, puis versez le lait en mélangeant.
- Faites épaissir la sauce sur feu doux en mélangeant, ajoutez le fromage de chèvre, puis salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à lasagnes. Parfumez les courgettes avec le thym, salez et poivrez. Disposez une couche de plaques de lasagnes, puis répartissez des courgettes et couvrez de sauce.
- Recommencez une ou deux fois l'opération et finissez avec des plaques couvertes d'un peu de sauce et de fromage râpé. Mettez au four 45 minutes à 180 °C (th. 6) et servez avec une salade bien assaisonnée, comme une roquette.

Ne faites pas sécher les courgettes, car les plaques de lasagnes ont besoin d'eau pour cuire.

Tomates farcies aux œufs *

6 tomates
6 œufs
1 boule de mozzarella
25 cl de crème fraîche
1 bûche de fromage de chèvre
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de basilic
3 tranches de pain
Sel et poivre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 5 mn
* Pour 6 personnes

- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à gratin. Cassez les œufs en séparant le blanc des jaunes : mettez les blancs dans un saladier et chaque jaune séparément dans une coupelle avec un peu d'eau ou d'huile afin qu'il ne se casse pas.
- Fouettez les blancs avec la crème et les herbes ciselées, salez et poivrez généreusement, puis ajoutez le fromage en petits morceaux.
- Découpez le dessus des tomates, videz-les et émiettez les tranches de pain et répartissez la préparation au blanc d'œuf dans les tomates.
- Déposez un jaune sur chaque tomate, couvrez de mozzarella râpée et passez au four pendant 5 à 10 minutes à 180 °C (th. 6) ; le jaune doit être coulant.

Choisissez un pain aux céréales. Le pain sert à absorber l'eau des tomates durant la cuisson.

Gratin de tomates mozzarella

Une association très classique pour un gratin tout ce qu'il y a de plus original et savoureux.

12 tomates
400 g de mozzarella
100 g d'olives noires
1 c.s. de thym
Huile d'olive
Sel et poivre

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les tomates et la mozzarella en tranches. Préchauffez le four à 210° (th. 7) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin.
- Disposez une couche de tranches de tomates, saupoudrez de thym, puis une de mozzarella.
- Renouvelez l'opération une ou deux fois selon la taille du plat, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Répartissez les olives, mettez au four 25 minutes à 210 °C (th. 7), puis passez 2 minutes sous le gril.

Remplacez le thym par du basilic frais quand vous en trouvez. Moins fort que le thym, il est très aromatique.

Gratin dauphinois aux champignons *

600 g de pommes de terre
500 g de champignons
½ litre de lait
150 g de fromage râpé
½ bouquet de persil
1 œuf
50 g de beurre
1 gousse d'ail
Sel et poivre

* Préparation : 25 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 4 personnes

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles à l'aide d'une mandoline. Coupez les pieds des champignons, puis émincez les chapeaux.
- Préchauffez le four 180° (th. 5-6), beurrez et frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux. Répartissez les pommes de terre et les champignons en alternance dans le plat.
- Portez le lait à ébullition, retirez du feu et ajoutez la moitié du fromage, le persil ciselé et l'œuf battu ; salez et poivrez. Versez sur les pommes de terre, recouvrez de fromage et de copeaux de beurre. Couvrez et mettez au four à 180 °C (th. 6), laissez cuire 30 minutes, puis à découvert 15 minutes.

Ce gratin est encore meilleur quand il est préparé avec des champignons des bois : girolles, chanterelles…

Gratin de légumes au fromage de chèvre

Voici un gratin plein de soleil et de saveurs, à savourer entre amis.

3 aubergines
6 tomates
3 poivrons rouges
2 poivrons verts
4 oignons
2 gousses d'ail
600 g de fromage de chèvre frais
1 c.s. de thym
Sel et poivre

* Préparation : 40 mn
* Cuisson : 25 mn
* Pour 6 personnes

- Épépinez et coupez en morceaux les poivrons et les tomates. Coupez les aubergines en petits morceaux. Émincez les oignons et faites-les dorer dans un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez les poivrons, les aubergines, les tomates et les gousses d'ail coupées en deux. Couvrez et laissez mijoter 30 minutes.
- Préchauffez les four à 210° (th. 7) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin. Salez et poivrez les légumes, ajoutez le thym, mélangez et faites séchez un peu à feu vif si nécessaire.
- Versez les légumes dans le plat et couvrez-les de fromage coupé. Mettez au four 20 minutes à 210 °C (th. 7), puis passez au gril 5 minutes.

Pour les fondus de fromage, ajoutez un peu de gruyère sur le fromage de chèvre.

Gratin à la feta et à la mimolette *

Un gratin spécialement préparé pour les inconditionnels du fromage.

500 g de rattes
200 g de feta
200 g de mimolette
1 œuf
20 cl de lait
Thym
Sel et poivre

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 50 mn
* Pour 2 personnes

- Faites cuire les rattes dans de l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'une lame s'y enfonce sans résistance. Vous pouvez éplucher les rattes si vous préférez, mais c'est facultatif.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6), huilez un plat à gratin et répartissez-y les pommes de terre.
- Battez l'œuf avec le lait, un peu de thym, puis salez et poivrez. Ajoutez la feta émiettée et versez sur les pommes de terre.
- Coupez la mimolette en fines tranches, couvrez-en le plat, puis mettez au four pendant environ 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Servez idéalement ce gratin avec une belle salade verte.

Gratin de pommes de terre au munster

1 kg de pommes de terre
2 munsters
3 oignons

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 6 personnes

- Faites cuire les pommes de terre 30 minutes dans de l'eau bouillante salée. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile un plat à gratin.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Émincez les oignons et mélangez-les aux pommes de terre.
- Coupez les fromages en deux, à l'horizontale ou en tranches.
- Répartissez les légumes dans le plat, puis recouvrez de fromage et mettez 20 minutes au four à 180 °C (th. 6), puis 5 minutes sous le gril.

Le munster, fromage alsacien, se marie très bien avec le cumin en grains. Vous pouvez en ajouter une cuillère à soupe sur les pommes de terre.

Lasagnes de crêpes aux haricots rouges *

500 g de crêpes (environ 12)
500 g de haricots rouges en boîte
2 oignons jaunes
1 oignon rouge
1 poivron rouge
500 g de tomates
1 c.c. d'origan
1 litre de sauce béchamel
200 g de fromage râpé
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 40 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les tomates et le poivron en dés. Hachez les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile.
- Ajoutez le poivron, faites cuire quelques minutes à feu vif, puis ajoutez les tomates et l'origan, salez, poivrez, laissez cuire à couvert pendant 10 minutes, puis ajoutez les haricots égouttés. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à lasagnes.
- Tapissez le fond du plat de crêpes, versez un peu de sauce aux légumes, couvrez de béchamel puis de crêpes et recommencez jusqu'au haut du plat.
- Terminez par des crêpes couvertes de béchamel, répartissez le fromage et mettez au four pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Les crêpes peuvent être au sarrasin ou au froment, les deux conviennent très bien.

Lasagnes au pesto

500 g de plaques de lasagnes
500 g de pommes de terre
500 g de haricots verts
60 g de beurre
100 g de farine
1,5 litre de lait
300 g de pesto
2 boules de mozzarella
Sel et poivre

* Préparation : 45 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 6 personnes

- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes, puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes. Faites cuire les haricots verts 10 minutes dans de l'eau salée bouillante.
- Coupez les haricots en petits tronçons, mélangez-les aux pommes de terre et réservez. Faites fondre le beurre dans une casserole, jetez-y la farine et mélangez.
- Versez peu à peu le lait en mélangeant, laissez cuire 5 minutes en mélangeant, puis ajoutez le pesto. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à lasagnes. Disposez une couche de pâtes dans le plat, répartissez une couche de légumes, versez de la sauce, puis recommencez avec une couche de pâtes.
- Terminez par des pâtes couvertes de sauce, répartissez la mozzarella en tranches et mettez au four pendant 45 minutes à 180 °C (th. 6).

Si la sauce est épaisse, ajoutez du lait ou de l'eau, car les pâtes ne cuiront pas s'il n'y a pas assez de liquide.

Gratin de tomates *

1 kg de tomates
200 g de pommes de terre
200 g de navets
1 bouquet de basilic
Huile d'olive
Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 50 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les tomates en dés, puis faites-les dégorger pendant 30 minutes dans une passoire avec un peu de gros sel.
- Épluchez les navets et les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes en ajoutant les navets au bout de 10 minutes.
- Égouttez les légumes et réduisez-les en purée avec une grosse noix de beurre. Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez 4 ramequins. Lavez et ciselez le basilic, égouttez les tomates et mélangez-les au basilic ; salez, poivrez et répartissez dans les ramequins.
- Couvrez de purée, déposez des copeaux de beurre, mettez au four pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6), puis passez sous le gril avant de servir.

Vous pouvez verser un peu de vinaigre balsamique et de sucre sur les tomates pour les confire pendant la cuisson.

Gratin carottes-brocolis

2 brocolis
6 carottes
20 cl de crème liquide
2 œufs
75 g de gruyère
1 c.s. de farine
Sel et poivre
Muscade
½ c.c. de moutarde

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les carottes en rondelles.
- Coupez les brocolis en petits bouquets.
- Faites blanchir 10 minutes les légumes dans l'eau bouillante.
- Préchauffez le four à 200° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Battez les œufs dans un saladier, ajoutez la farine, le sel, le poivre et la muscade, puis ajoutez la crème et la moutarde.
- Versez la pâte dans le plat, puis les légumes, couvrez de gruyère râpé et mettez au four 30 minutes à 200 °C (th. 7).

Pour accompagner ce gratin de légumes, quelques pommes de terre sautées ou un simple riz basmati seront parfaits.

Gratin aux crottins de chavignol

1 kg de pommes de terre

3 crottins de chavignol

200 g de lardons fumés

50 cl de crème fraîche épaisse

1 kg d'oignons

Sel et poivre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 4 personnes

- Faites cuire les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en rondelles. Émincez les oignons et faites-les revenir avec les lardons à la poêle.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin. Coupez les crottins en morceaux.
- Répartissez une couche de pommes de terre, puis de lardons dans le plat. Étalez la moitié de la crème, la moitié des crottins et recommencez.
- Mettez au four 30 minutes à 180 °C (th. 6) et servez avec une salade verte bien assaisonnée.

Pour plus de gratiné, ajoutez du gruyère râpé dessus avant d'enfourner.

Gratin de mozzarella et courgettes

Les courgettes et la mozzarella se marient parfaitement dans ce gratin relevé par les tomates séchées.

5 courgettes

400 g de mozzarella

1 boîte de tomates séchées

Thym

Sel et poivre

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 6 personnes

- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et passez à l'huile d'olive un plat à gratin.
- Coupez les courgettes en deux dans la longueur, puis en tronçons.
- Disposez-les dans le plat, salez, poivrez et saupoudrez de thym, puis ajoutez les tomates.
- Coupez la mozzarella en tranches et couvrez-en les légumes.
- Salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive et mettez au four 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Poivrons farcis gratinés

4 poivrons rouges
200 g de riz
2 oignons
2 tomates
200 g de tofu nature
5 cl de sauce de soja
1 c.s. de graines de sésame
Sel et poivre

- Préparation : 20 mn
- Cuisson : 40 mn
- Pour 4 personnes

- Faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet et égouttez-le. Émincez les oignons et faites-les blondir dans un peu d'huile.
- Coupez les tomates en dés, ajoutez-les aux oignons, salez, poivrez et arrosez de sauce de soja.
- Ajoutez le riz, les graines de sésame et le tofu coupé en petits dés, faites sauter 5 minutes, puis réservez.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et huilez un plat à gratin.
- Lavez les poivrons, retirez la queue en pratiquant une ouverture, videz les graines et les filaments blancs puis farcissez-les avec la préparation au riz et au tofu.
- Mettez les poivrons farcis au four pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6) et servez avec de la sauce de soja.

Surveillez la cuisson et, si les poivrons semblent noircir, versez de l'eau dans le plat.

Gratin de fruits rouges *

Les fruits rouges ont toujours un grand succès, y compris en gratin.

500 g de fraises
400 g de framboises
200 g de groseilles
4 jaunes d'œufs
20 cl de crème fraîche
80 de sucre

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 10 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez les fraises en deux, puis répartissez tous les fruits dans 6 ramequins.
- Mélangez les jaunes et le sucre dans une casserole, puis portez le lait à ébullition.
- Chauffez le four à 150 °C (th. 5) et glissez-y les ramequins 5 minutes.
- Versez le lait sur les œufs en fouettant, sur feu doux, jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Versez la crème sur les fruits, puis mettez au four 5 minutes, à 210 C° (th. 7).

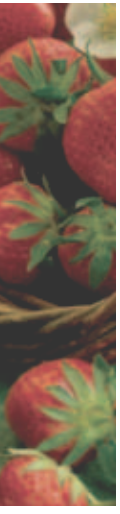
Crème brûlée

½ litre de lait
½ litre de crème fraîche
200 de sucre
3 gousses de vanille
10 jaunes d'œufs
100 g de cassonade

* Préparation : 30 mn
* Repos : 5 h
* Cuisson : 1 h
* Pour 6 personnes

- Dans une casserole, mélangez le lait, la crème, la moitié du sucre et les gousses de vanille. Faites bouillir doucement, puis retirez et laissez refroidir.
- Dans un bol, fouettez les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Retirez les gousses, puis versez doucement le lait en mélangeant. Préchauffez le four à 130° (th. 2-3) et versez la crème dans des plats individuels.
- Mettez au four 45 à 60 minutes à 130 °C (th. 2-3), laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur 5 heures. Juste avant de servir, saupoudrez de cassonade et passez sous le gril pour caraméliser.

Variez les parfums de la crème : fleur d'oranger, cacao, caramel...



Gratin de fraises *

Quel dessert peut être plus romantique pour un dîner en amoureux que ce gratin rouge et gourmand ?

600 g de fraises

30 cl de crème fraîche

6 jaunes d'œufs

60 g de sucre

2 c.s. d'amandes en poudre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 5 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez les fraises en deux. Faites chauffer la crème doucement et fouettez dans un bol les jaunes et le sucre.
- Versez la crème en mélangeant sur les œufs, puis versez la préparation dans la casserole.
- Faites épaissir en mélangeant à feu doux 5 à 10 minutes, puis ajoutez les amandes.
- Préchauffez le four à 210° (th. 7) et répartissez les fraises dans le plat. Versez la crème sur les fraises et mettez au four 5 minutes à 210 °C (th. 7).

Gardez le gratin au frais quelques heures avant de servir, saupoudrez de cassonade et passez 2 minutes sous le gril pour caraméliser.

Gratin de bananes

6 bananes

6 jaunes d'œufs

100 g de sucre

4 cl de rhum

20 cl de crème fraîche

50 g d'amandes effilées

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 5 mn
* Pour 6 personnes

- Dans un bol, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites bouillir de l'eau, versez le rhum sur les œufs en mélangeant.
- Placez le bol au bain-marie en mélangeant et en versant la crème, jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse, puis retirez et laissez tiédir.
- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et beurrez 6 ramequins.
- Coupez les bananes en rondelles, puis répartissez-les dans les ramequins.
- Versez sur les bananes la crème et mettez 5 minutes sous le gril.

Avant de mettre sous le gril, parsemez des amandes effilées sur les bananes. Elles ont un délicieux goût grillé et sont bien croquantes.

Gratin de pêches aux pistaches *

500 g de pêches

100 g de pistaches décortiquées

100 g de sucre roux

100 g de beurre

2 œufs

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 30 mn
* Pour 4 personnes

- Lavez et coupez les pêches pour retirer le noyau.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Faites bien ramollir le beurre, si nécessaire passez-le au four et mélangez-le au sucre.
- Hachez les pistaches et ajoutez-les, incorporez les œufs entiers battus, puis mélangez bien.
- Répartissez les pêches dans le plat, versez la crème dessus et mettez au four 20 à 30 minutes à 180 °C (th. 6).

Servez ce dessert fruité avec une crème anglaise bien vanillée ou une crème caramel.

Gratin de mirabelles

Le parfum inimitable des mirabelles et leur belle couleur dorée font de ce gratin un petit bijou.

1 kg de mirabelles

6 jaunes d'œufs

20 cl de lait

60 g de sucre

* Préparation : 30 mn
* Cuisson : 10 mn
* Pour 6 personnes

- Dénoyautez les mirabelles, coupez-les en deux et disposez-les dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 180°.Mélangez les jaunes et le sucre dans une casserole, portez le lait à ébullition.
- Versez le lait sur les œufs en fouettant, sur feu doux, jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Versez-la sur les fruits, puis mettez au four 10 minutes à 180 °C (th.6).

Parsemez le dessus du gratin d'amandes effilées avant d'enfourner : délicieux et croquant !

Gratin de poires *

Retrouvez le parfum délicat des poires relevé
au Grand Marnier dans ce gratin très gourmand.

6 poires bien mûres
4 cl de Grand Marnier
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre
100 g d'amandes en poudre
50 g d'amandes effilées

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les poires en quartiers et épluchez-les.
- Disposez-les dans un plat à gratin et arrosez-les de Grand Marnier.
- Mélangez les jaunes, le sucre et les amandes en poudre, puis versez sur les poires.
- Parsemez d'amandes effilées et mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Gratin de figues au miel

400 g de figues fraîches
50 g de beurre
30 g de farine
50 g de sucre
10 cl de crème fraîche
3 c.s. de miel
50 g d'amandes effilées

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 4 personnes

- Coupez les figues en quatre.
- Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en mélangeant au fouet, puis la crème et le sucre.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Disposez les fruits dans le plat, versez la crème, puis mettez au four 15 à 20 minutes à 180 °C (th. 6).
- Avant de servir, recouvrez d'amandes, arrosez de miel et passez au gril 5 minutes.

Si vous préférez les flans, remplacez la farine par 2 œufs et mélangez-les avec le sucre, le beurre et 20 centilitres de crème.

Far breton *

Voici un dessert irrésistible à servir sans modération !

150 g de farine
100 g de sucre
50 cl de lait
2 œufs
150 g de pruneaux
1 c.s. de rhum

* Préparation : 10 mn
* Cuisson : 45 mn
* Pour 4 personnes

- La veille, faites tremper les pruneaux avec le rhum et un peu d'eau chaude dans un récipient couvert.
- Préchauffez le four à 210° (th.7) et beurrez un plat à gratin.
- Versez la farine dans un saladier et incorporez les œufs en travaillant au fouet.
- Versez le lait en mélangeant bien pour éliminer les grumeaux. Ajoutez le sucre, puis les pruneaux avec le jus et mélangez.
- Versez dans le plat et mettez au four pendant 45 minutes à 210 °C (th. 7) en surveillant ; une fois que le flan prend, baissez la température à 180 °C (th. 6).

Riz au lait

Un riz au lait traditionnel, mais avec des amandes légèrement grillées pour le mettre au goût du jour.

200 g de riz rond
50 cl de lait
50 g de sucre
20 g de beurre
40 g de sucre roux
50 g d'amandes concassées

* Préparation : 10 mn
* Cuisson : 50 mn
* Pour 4 personnes

- Portez le lait à ébullition avec le sucre blanc.
- Versez le riz, couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes à feu doux.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) et beurrez 4 ramequins.
- Versez le riz dans les ramequins, répartissez les amandes, saupoudrez de sucre roux et passez 5 minutes sous le gril avant de servir.

Servez ce riz au lait accompagné d'un coulis de fraises à la menthe.

Gratin de cerises *

500 g de cerises
à chair ferme
50 g de farine
2 œufs
10 cl de crème fraîche
10 cl de lait
100 g de sucre

* Préparation : 15 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 6 personnes

- Préchauffez le four à 180° (th. 6) et beurrez un plat à gratin.
- Lavez les cerises, équeutez-les et mettez-les dans le plat.
- Travaillez la farine avec les œufs, ajoutez le sucre, puis versez la crème et le lait en mélangeant.
- Versez le flan sur les cerises et mettez au four pendant environ 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Préparez ce gratin dans des ramequins individuels pour un service plus facile.

Gratin de mangues

Un gratin exotique, fruité et gourmand : le paradis dans votre cuillère.

3 mangues
3 jaunes d'œufs
100 g de sucre
20 cl de crème
50 g d'amandes effilées

* Préparation : 20 mn
* Cuisson : 20 mn
* Pour 6 personnes

- Coupez les mangues en tranches, en faisant attention au noyau.
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites chauffer la crème, puis versez-la doucement sur les œufs en mélangeant.
- Préchauffez le four à 180° (th. 6), puis disposez les mangues dans un plat à gratin.
- Versez la crème sur les fruits, recouvrez d'amandes et mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6).

Dans la même collection

- *Le meilleur de* l'Apéro
- *Le meilleur des* Minis-tartes
- *Le meilleur des* Confitures maison
- *Le meilleur de la* Cuisine méditerranéenne
- *Le meilleur des* Tajines
- *Le meilleur de la* Cuisine végétarienne
- *Le meilleur de la* Pasta
- *Le meilleur de la* Cuisine Vapeur
- *Le meilleur des* Papillotes
- *Le meilleur de la cuisine du* Maroc
- *Le meilleur des* Verrines
- *Le meilleur de* L'Italie
- *Le meilleur de la* Machine à Pain
- *Le meilleur du* Tiramisu
- *Le meilleur des* Tartes & Tatins
- *Le meilleur des* Millefeuilles
- *Le meilleur de la* Mini Cuisine
- *Le meilleur de la* Cuisine de bébé
- *Le meilleur des* Cupcakes
- *Le meilleur de la* Mini cuisine